

第三章 招标项目技术、服务、商务及其他要求

（注：当采购包的评标方法为综合评分法时带“★”的参数需求为实质性要求，供应商必须响应并满足的参数需求，采购人、采购代理机构应当根据项目实际需求合理设定，并明确具体要求。带“▲”号条款为允许负偏离的参数需求，若未响应或者不满足，将在综合评审中予以扣分处理。）

（注：当采购包的评标方法为最低评标价法时带“★”的参数需求为实质性要求，供应商必须响应并满足的参数需求，采购人、采购代理机构应当根据项目实际需求合理设定，并明确具体要求。）

3.1 采购项目概况

本项目共2个包，01包采购黄水院区2024年工作餐餐饮服务，02包采购胜利院区2024年工作餐餐饮服务。

3.2 服务内容及服务要求

3.2.1 服务内容

采购包1：

采购包预算金额（元）：543,700.00

采购包最高限价（元）：543,628.00

序号	标的名称	数量	标的金额（元）	计量单位	所属行业	是否涉及核心产品	是否涉及及采购进口产品	是否涉及及采购节能产品	是否涉及及采购环境标志产品
1	黄水院区2024年工作餐餐饮服务	1.00	543,628.00	项	餐饮业	否	否	否	否

采购包2：

采购包预算金额（元）：306,300.00

采购包最高限价（元）：304,497.00

序号	标的名称	数量	标的金额（元）	计量单位	所属行业	是否涉及核心产品	是否涉及及采购进口产品	是否涉及及采购节能产品	是否涉及及采购环境标志产品
1	胜利院区2024年工作餐餐饮服务	1.00	304,497.00	项	餐饮业	否	否	否	否

3.2.2 服务要求

采购包1：

标的名称：黄水院区2024年工作餐餐饮服务

参数性质	序号	技术参数与性能指标
		一、服务清单

配餐类型	最高单价限价 (元/餐/人)	全年预计 就餐 人次	最高限价合计 (元)
黄水院区工作餐 (工作日+节假日)	23	23636	543628
合计(元)	伍拾肆万叁仟陆佰贰拾捌元整		543628

二、服务内容

配餐时间、就餐人数、餐费标准及配餐内容：

1、工作餐

1.1针对本项目餐饮服务，供应商需自行提供经营场所（包含烹饪场地及堂食场地）、需自行配备硬件设备设施。供应商需根据采购人每天实际用餐数量提供午餐堂食服务以及晚餐配送服务，供应商中标后投入本项目的经营场所（包含烹饪场地及堂食场地）与采购人单位黄水院区直线距离不得超过1公里。采购人每天10点前电话通知当天用餐数量，供应商需按采购人要求在堂食场地提供午餐（12:00至13:00），将晚餐在18:00至18:30送达采购人指定地点。

1.2就餐人数。

黄水院区：工作日：中午60人/天、晚上4人/天；节假日：中午30人/天、晚上4人/天；以实际就餐人数为准。

1.3配餐内容。每餐标准为两荤两素一汤，荤菜份量不少于200克，每周菜品不重样。

三、人员要求

1、供应商为本项目配置的服务人员须进行健康体检和供应商岗前培训，均需具有有效的健康证；在合同签订后入场前供应商需将员工健康证复印件交采购人备案。供应商聘请的员工符合《中华人民共和国劳动法》的有关要求，不得使用童工及有关劣迹人员。不得随意更换已在采购人处备案的人员。

四、服务要求

1、供应商需为采购人单位就餐人员提供食品级304不锈钢餐具使用，并负责餐具的回收、清洗、消毒。

五、供餐服务要求及标准

1、采购人每天供应数量为：工作日午餐60份、晚餐4份；节假日午餐30份、晚餐4份（以实际产生为准），工作餐按全年365天的标准提供，就餐量及天数在执行过程中可能发生变化，最终以实际发生为准。

2、两荤两素一汤；两荤:鸡，鸭，鱼，牛肉，猪肉等搭配供应，其中一主荤。素菜:时令蔬菜，汤:素菜汤；保证每周菜品不重样。

3、肉食供应标准：所有肉食种类以当天菜谱为准。每到具有中国特色的农历节日，供应商应提供相应的具有中国特色的食物,主要包括以下节日及相应食品：端午节盐蛋粽子、元宵节汤圆、冬至节羊肉、中秋节月饼等。

4、配餐所需食材基本要求（若以下引用标准，在项目采购和实施过程中有新标准发布，按新标准执行）：

4.1所使用的米为等级一级米及以上；面粉为特级面粉；食用油必须是具有定型包装的非转基因压榨油；米面应符合 GB 2715-2016 食品安全国家标准（粮食）要求；食用油应符合食用植物油国家标准 GB2716-2018 要求；猪肉应符合 GB/T 9959.2-2008 执行标准；其他肉类及禽类应符合 GB 2707-2016 食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品要求；食品添加剂应符合 GB2760-2014 食品安全国家标准（食品添加剂使用标准）要求；污染物限量标准应符合GB 2762-2022规定。

4.2所使用的猪肉须为冷鲜肉，根据烹饪需要进行相应加工，猪肉应符合生猪溯源体系的要求，并有产地动物卫生监督机构出具的检疫（或检测）合格证明、肉品质量检验合格证明和动物产品检疫（或检测）合格验讫印章，以及生猪定点屠宰厂肉品品质检验合格验讫印章。

4.3所使用的牛、羊、兔、禽等其它家畜家禽应当天屠宰。所供应牛、羊、兔、禽等其它家畜家禽白条肉应有动物产品检疫（或检测）合格证明。

4.4所使用的散装生鲜禽蛋应有动物产品检疫（或检测）合格证明，外地生鲜禽蛋应有其所在地农业部门的检疫（或检测）合格证明或检疫（或检测）验讫标识，禽蛋必须保证新鲜。

4.5所使用的食品中污染物限量标准应符合GB 2762-2022 规定。

4.6配餐过程中，严禁供应商使用转基因食品或利用转基因食品原料加工成品。

六、食堂管理服务质量要求

1、服务质量要求

1.1遵守就餐供应时间。

1.2每天备有半成品菜肴作应急使用，保证供应不断档。

1.3厨房在加工原料过程中，按岗定位，分工负责，规范操作，把好质量关。

1.4切配好的原料由专人负责，分类存放，确保菜肴的色泽和新鲜度。

1.5烹调按等级、技能分配相应灶位，承担不同种类、不同规格、不同方法、不同要求完成烹调任务。

1.6严格控制菜肴一次成熟总量，做到大锅小炒，分批现炒，保持菜肴的色香味。

2、卫生管理

2.1个人卫生：工作人员上岗必须穿戴整洁统一的工作衣帽，直接接触食品的人员必须做到“三白”（口罩白、服装白、帽子白）；食品操作人员不得留长指甲，涂指甲油，不得留长发、留胡子，不得带戒指、手镯，在直接用手接触食品前，必须洗手消毒；工作人员不得在厨房、切配间等食品加工和出售场所抽烟、吃零食，不得有对着食品咳嗽、打喷嚏等有碍食品卫生的行为。

2.2环境卫生：厨房备有固定专用的残菜容器，残菜必须一天一清，不得久放；食品操作场所和供应场所有防尘、防蝇措施，有灭鼠、蝇、蟑螂的设备；餐厅、厨房保持整洁，地面、墙壁无污垢，天花板无蛛网，门窗明亮，空调风口无积灰，餐桌整洁，餐厅、厨房区域内的消防设施设备每天清洁，所有工作场所和餐厅无杂物；过道及堆放泔水的场所每天由专人负责清扫，保持环境整洁。

2.3食品卫生：食品操作生熟分开、盛器分开、人员分开、工具分开、存放场所分开；所有食品应分类、分架存放，做到隔墙隔地、防潮、防四害、防异物；餐具需进行消毒，未经消毒的餐具不得投入使用，已消毒的餐具存放专用保洁柜，柜内定期清洗，保持整洁，工具、用具、盛器保持无油腻、无污垢、无异味、无水渍；洗涤水池，专池专用分设餐具、蔬菜、水产品、肉类水池；每天提供的所有食物、菜肴均需留样，留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放48小时以上，每个品种留样量不少于125g，并落实专人负责。

2.4加工卫生：原材料盛放冰箱必须做到生制品、半成品、熟制品专柜专放，每天清洁冰箱，存放原材料必须做到先进先出；严格按照卫生要求加工烹制菜肴，绿叶菜必须做到一拣二洗三水浸（半小时以上）四漂洗的操作过程，防止残存农药依附在绿叶菜上；每项加工工序操作前，必须检查原料、调味品、汤料是否变质、是否完好；每餐供应结束后，立即对灶面、锅、勺、铲、操作台、排烟罩、地面、水池等进行清理冲洗，做到一天一清。

3、食堂安全管理

3.1出现以下情况之一者，采购人有权解除与供应商的合作关系，并由供应商承担全部的经济和法律

责任。

★

1

3.1.1就餐人员食用有毒有害物质的食品而发生重大安全事故（以市场监督管理局结论为准）。

3.1.2因供应商原因造成食堂发生重大火灾事故影响采购人用餐和投毒等严重事件。

3.1.3不服从采购人的监督管理，对发现或投诉的问题不及时整改或未按采购人要求整改或整改不到位，给采购人造成极大的负面影响或严重后果。

七、考核要求

1、采购人每季度对供应商进行一次满意度考核，日常开展督导检查。对供应商的每季度考核满意度必须在90分（含）以上，每季度考核满意度不达标或日常督导发现问题的，由采购人书面通知供应商限期整改，整改后重新考核仍不达标或一个季度被采购人书面要求整改超过3次的，采购人有权中止合同。（考核标准见附表）

2、采购人如发现供应商的服务人员未取得健康证或未向采购人备案的，发现一人次扣10分，两次扣100分。

3、如出现食物中毒，饮食纠纷，拖欠员工工资，因操作不当或人为因素发生的工伤或其他安全事故，触犯治安管理及法律行为或其他安全责任事故等所造成的一切后果（包括行政，法律责任和经济赔偿等）由供应商承担。

附表：

考核办法及考核标准

考核标准	分值	备注
工作时穿戴干净的工作服、帽、围裙，按要求规范佩戴口罩。	6分	每项2分，扣完为止
不得留长发、长指甲、长胡子，不得涂指甲油，不得佩戴首饰(戒指、手链、手表)。	2分	每项1分，扣完为止
工作时不得抽烟、不得赤脚、不得穿拖鞋、背心。	2分	每项1分，扣完为止
不得穿戴工作服、帽上厕所。	2分	每项1分，扣完为止
盛食品容器、售饭工具清洁卫生，主食品盖布保持干净，定期更换。	6分	每项2分，扣完为止
各类炊具、用具摆放整齐、规范。	4分	每项1分，扣完为止
炊事机械定期保养，保持清洁。	2分	每项1分，扣完为止
地面、墙面、工作台、灶台、售饭台、餐桌保持清洁，做到地面无油腻、锅台无污垢、瓷砖无污痕、售饭台无灰尘、墙面无蛛网、餐桌无油腻。	8分	每项2分，扣完为止
洗菜池、洗肉池、洗鱼池分开并有明显标记，保持池内清洁。	4分	每项1分，扣完为止

下水道通畅，排水沟无垃圾，无异味。	4分	每项1分，扣完为止
设有带盖、密闭的垃圾桶，垃圾随产随清，垃圾容器洁净	4分	每项1分，扣完为止
生熟食品，成品、原料、食品与非食品严格分开存放。	4分	每项1分，扣完为止
生熟刀、砧板、容器设有明显标记，严格分开使用。	4分	每项1分，扣完为止
砧板使用后洗刷干净，浸烫后立起晾放，防止发霉。	4分	每项1分，扣完为止
冰箱专人管理，定期化霜，有生、熟标识，冰箱内半成品、原料分层存放，不得叠放；冷冻、冷藏食品不得带外包装箱放入冰箱，原料，半成品须放入容器内放入冰箱，放入冰箱内的原料、半成品不得使用有色塑料袋盛放。	6分	每项2分，扣完为止
生菜粗加工后，先洗后切，上架存放。	4分	每项1分，扣完为止
必须在冷拼间内加工、销售凉菜	2分	每项1分，扣完为止
加工食品所用原料和半成品不得腐烂变质，不得购进未经检疫的肉禽食品，不得购入无产地、无厂名、无生产日期、无保质期的或超过保质期的食品，须索取检验合格证的产品均应索证。	10分	每项2分，扣完为止
库存食品按类别上架存放，粮食存放应离墙、离地20公分以上并注意通风干燥。各类调料容器加盖并有标记。	2分	每项1分，扣完为止
仓库定期清扫，保持清洁，做到货架无积灰，物品摆放有序。	2分	每项1分，扣完为止
供应商提供的菜品份量不足、种类不足	4分	每项2分，扣完为止
每餐收回餐具，按除残渣→碱水刷→净水冲→消毒→保洁的顺序，及时进行清洗消毒，不隔餐、不隔夜。	4分	每项1分，扣完为止
消洗间清洁卫生，剩饭、菜渣及时清除。	2分	每项1分，扣完为止
公共餐具严格蒸汽消毒，餐具消毒后方可放入保洁柜内并有完整的消毒记录，未经消毒不得放入保洁柜。	2分	每项1分，扣完为止

保洁橱、调料橱、杂物橱按规定用途使用，不得混用，个人物品不得带入操作间。	2分	每项1分，扣完为止
从业人员熟练掌握食品卫生知识和个人卫生知识。	4分	每项2分，扣完为止
考核总分	100分	
注：服务期间所有人员均须持有有效的健康证，一经发现人员无健康证或健康证过期一次扣10分，2次扣完100分。		

采购包2：

标的名称：胜利院区2024年工作餐餐饮服务

参数性质	序号	技术参数与性能指标												
		<p>一、服务清单</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>配餐类型</th> <th>最高单价限价 (元/餐/人)</th> <th>全年预计 就餐 人次</th> <th>最高限价合计 (元)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>胜利院区工作餐 (工作日+节假日)</td> <td>23</td> <td>13239</td> <td>304497</td> </tr> <tr> <td>合计(元)</td> <td colspan="2">叁拾万零肆仟肆佰玖拾柒元整</td> <td>304497</td> </tr> </tbody> </table> <p>二、服务内容</p> <p>配餐时间、就餐人数、餐费标准及配餐内容：</p> <p>1、工作餐</p> <p>1.1针对本项目餐饮服务，供应商需自行提供经营场所（包含烹饪场地及堂食场地）、需自行配备硬件设备设施。供应商需根据采购人每天实际用餐数量提供午餐堂食服务以及晚餐配送服务，供应商中标后投入本项目的经营场所（包含烹饪场地及堂食场地）与采购人单位胜利院区直线距离不得超过1公里。采购人每天10点前电话通知当天用餐数量，供应商需按采购人要求在堂食场地提供午餐（12:00至13:00），将晚餐在18:00至18:30送达采购人指定地点。</p> <p>1.2就餐人数。</p> <p>胜利院区：工作日：中午40人/天、晚上3人/天；节假日：中午20人/天、晚上4人/天；以实际就餐人数为准。</p> <p>1.3配餐内容。每餐标准为两荤两素一汤，荤菜份量不少于200克，每周菜品不重样。</p> <p>三、人员要求</p> <p>1、供应商为本项目配置的服务人员须进行健康体检和供应商岗前培训，均需具有有效的健康证；在合同签订后入场前供应商需将员工健康证复印件交采购人备案。供应商聘请的员工符合《中华人民共和国劳动法》的有关要求，不得使用童工及有关劣迹人员。不得随意更换已在采购人处备案的人员。</p> <p>四、服务要求</p> <p>1、供应商需为采购人单位就餐人员提供食品级304不锈钢餐具使用，每人不少于2套，并负责餐具的回收、清洗、消毒。</p> <p>五、供餐服务要求及标准</p>	配餐类型	最高单价限价 (元/餐/人)	全年预计 就餐 人次	最高限价合计 (元)	胜利院区工作餐 (工作日+节假日)	23	13239	304497	合计(元)	叁拾万零肆仟肆佰玖拾柒元整		304497
配餐类型	最高单价限价 (元/餐/人)	全年预计 就餐 人次	最高限价合计 (元)											
胜利院区工作餐 (工作日+节假日)	23	13239	304497											
合计(元)	叁拾万零肆仟肆佰玖拾柒元整		304497											

1、采购人每天供应数量为：工作日午餐40份、晚餐3份；节假日午餐20份、晚餐4份（以实际产生为准），工作餐按全年365天的标准提供，就餐量及天数在执行过程中可能发生变化，最终以实际发生为准。

2、两荤两素一汤；两荤:鸡，鸭，鱼，牛肉，猪肉等搭配供应，其中一主荤。素菜:时令蔬菜，汤:素菜汤；保证每周菜品不重样。

3、肉食供应标准：所有肉食种类以当天菜谱为准。每到具有中国特色的农历节日，供应商应提供相应的具有中国特色的食物,主要包括以下节日及相应食品：端午节盐蛋粽子、元宵节汤圆、冬至节羊肉、中秋节月饼等。

4、配餐所需食材基本要求（若以下引用标准，在项目采购和实施过程中有新标准发布，按新标准执行）：

4.1所使用的米为等级一级米及以上；面粉为特级面粉；食用油必须是具有定型包装的非转基因压榨油；米面应符合 GB 2715-2016 食品安全国家标准（粮食）要求；食用油应符合食用植物油国家标准 GB2716-2018 要求；猪肉应符合 GB/T 9959.2-2008 执行标准；其他肉类及禽类应符合 GB 2707-2016 食品安全国家标准鲜(冻)畜、禽产品要求；食品添加剂应符合 GB2760-2014 食品安全国家标准（食品添加剂使用标准）要求；污染物限量标准应符合GB 2762-2022规定。

4.2所使用的猪肉须为冷鲜肉，根据烹饪需要进行相应加工，猪肉应符合生猪溯源体系的要求，并有产地动物卫生监督机构出具的检疫（或检测）合格证明、肉品质量检验合格证明和动物产品检疫（或检测）合格验讫印章，以及生猪定点屠宰厂肉品品质检验合格验讫印章。

4.3所使用的牛、羊、兔、禽等其它家畜家禽应当天屠宰。所供应牛、羊、兔、禽等其它家畜家禽白条肉应有动物产品检疫（或检测）合格证明。

4.4所使用的散装生鲜禽蛋应有动物产品检疫（或检测）合格证明，外地生鲜禽蛋应有其所在地农业部门的检疫（或检测）合格证明或检疫（或检测）验讫标识，禽蛋必须保证新鲜。

4.5所使用的食品中污染物限量标准应符合GB 2762-2022 规定。

4.6配餐过程中，严禁供应商使用转基因食品或利用转基因食品原料加工成品。

六、食堂管理服务质量要求

1、服务质量要求

1.1遵守就餐供应时间。

1.2每天备有半成品菜肴作应急使用，保证供应不断档。

1.3厨房在加工原料过程中，按岗定位，分工负责，规范操作，把好质量关。

1.4切配好的原料由专人负责，分类存放，确保菜肴的色泽和新鲜度。

1.5烹调按等级、技能分配相应灶位，承担不同种类、不同规格、不同方法、不同要求完成烹调任务。

1.6严格控制菜肴一次成熟总量，做到大锅小炒，分批现炒，保持菜肴的色香味。

2、卫生管理

2.1个人卫生：工作人员上岗必须穿戴整洁统一的工作衣帽，直接接触食品的人员必须做到“三白”（口罩白、服装白、帽子白）；食品操作人员不得留长指甲，涂指甲油，不得留长发、留胡子，不得带戒指、手镯，在直接用手接触食品前，必须洗手消毒；工作人员不得在厨房、切配间等食品加工和出售场所抽烟、吃零食，不得有对着食品咳嗽、打喷嚏等有碍食品卫生的行为。

2.2环境卫生：厨房备有固定专用的残菜容器，残菜必须一天一清，不得久放；食品操作场所和供应场所所有防尘、防蝇措施，有灭鼠、蝇、蟑螂的设备；餐厅、厨房保持整洁，地面、墙壁无污垢，天花板无蛛网，门窗明亮，空调风口无积灰，餐桌整洁，餐厅、厨房区域内的消防设施设备每天清洁，所

有工作场所和餐厅无杂物；过道及堆放泔水的场所每天由专人负责清扫，保持环境整洁。

2.3食品卫生：食品操作生熟分开、盛器分开、人员分开、工具分开、存放场所分开；所有食品应分类、分架存放，做到隔墙隔地、防潮、防四害、防异物；餐具需进行消毒，未经消毒的餐具不得投入使用，已消毒的餐具存放专用保洁柜，柜内定期清洗，保持整洁，工具、用具、盛器保持无油腻、无污垢、无异味、无水渍；洗涤水池，专池专用分设餐具、蔬菜、水产品、肉类水池；每天提供的所有食物、菜肴均需留样，留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放48小时以上，每个品种留样量不少于125g，并落实专人负责。

2.4加工卫生：原材料盛放冰箱必须做到生制品、半成品、熟制品专柜专放，每天清洁冰箱，存放原材料必须做到先进先出；严格按照卫生要求加工烹制菜肴，绿叶菜必须做到一拣二洗三水浸（半小时以上）四漂洗的操作过程，防止残存农药依附在绿叶菜上；每项加工工序操作前，必须检查原料、调味品、汤料是否变质、是否完好；每餐供应结束后，立即对灶面、锅、勺、铲、操作台、排烟罩、地面、水池等进行清理冲洗，做到一天一清。

3、食堂安全管理

3.1出现以下情况之一者，采购人有权解除与供应商的合作关系，并由供应商承担全部的经济和法律责任。

3.1.1就餐人员食用有毒有害物质的食品而发生重大安全事故（以市场监督管理局结论为准）。

3.1.2因供应商原因造成食堂发生重大火灾事故影响采购人用餐和投毒等严重事件。

3.1.3不服从采购人的监督管理，对发现或投诉的问题不及时整改或未按采购人要求整改或整改不到位，给采购人造成极大的负面影响或严重后果。

七、考核要求

1、采购人每季度对供应商进行一次满意度考核，日常开展督导检查。对供应商的每季度考核满意度必须在90分（含）以上，每季度考核满意度不达标或日常督导发现问题的，由采购人书面通知供应商限期整改，整改后重新考核仍不达标或一个季度被采购人书面要求整改超过3次的，采购人有权中止合同。（考核标准见附表）

2、采购人如发现供应商的服务人员未取得健康证或未向采购人备案的，发现一人次扣10分，两次扣100分。

3、如出现食物中毒，饮食纠纷，拖欠员工工资，因操作不当或人为因素发生的工伤或其他安全事故，触犯治安管理及法律行为或其他安全责任事故等所造成的一切后果（包括行政，法律责任和经济赔偿等）由供应商承担。

附表：

考核办法及考核标准

考核标准	分值	备注
工作时穿戴干净的工作服、帽、围裙，按要求规范佩戴口罩。	6分	每项2分，扣完为止
不得留长发、长指甲、长胡子，不得涂指甲油，不得佩戴首饰(戒指、手链、手表)。	2分	每项1分，扣完为止
工作时不得抽烟、不得赤脚、不得穿拖鞋、背心。	2分	每项1分，扣完为止

不得穿戴工作服、帽上厕所。	2分	每项1分，扣完为止
盛食品容器、售饭工具清洁卫生，主食品盖布保持干净，定期更换。	6分	每项2分，扣完为止
各类炊具、用具摆放整齐、规范。	4分	每项1分，扣完为止
炊事机械定期保养，保持清洁。	2分	每项1分，扣完为止
地面、墙面、工作台、灶台、售饭台、餐桌保持清洁，做到地面无油腻、锅台无污垢、瓷砖无污痕、售饭台无灰尘、墙面无蛛网、餐桌无油腻。	8分	每项2分，扣完为止
洗菜池、洗肉池、洗鱼池分开并有明显标记，保持池内清洁。	4分	每项1分，扣完为止
下水道通畅，排水沟无垃圾，无异味。	4分	每项1分，扣完为止
设有带盖、密闭的垃圾桶，垃圾随产随清，垃圾容器洁净	4分	每项1分，扣完为止
生熟食品，成品、原料、食品与非食品严格分开存放。	4分	每项1分，扣完为止
生熟刀、砧板、容器设有明显标记，严格分开使用。	4分	每项1分，扣完为止
砧板使用后洗刷干净，浸烫后立起晾放，防止发霉。	4分	每项1分，扣完为止
冰箱专人管理，定期化霜，有生、熟标识，冰箱内半成品、原料分层存放，不得叠放；冷冻、冷藏食品不得带外包装箱放入冰箱，原料，半成品须放入容器内放入冰箱，放入冰箱内的原料、半成品不得使用有色塑料袋盛放。	6分	每项2分，扣完为止
生菜粗加工后，先洗后切，上架存放。	4分	每项1分，扣完为止
必须在冷拼间内加工、销售凉菜	2分	每项1分，扣完为止
加工食品所用原料和半成品不得腐烂变质，不得购进未经检疫的肉禽食品，不得购入无产地、无厂名、无生产日期、无保质期的或超过保质期的食品，须索取检验合格证的产品均应索证。	10分	每项2分，扣完为止

库存食品按类别上架存放，粮食存放应离墙、离地20公分以上并注意通风干燥。各类调料容器加盖并有标记。	2分	每项1分，扣完为止
仓库定期清扫，保持清洁，做到货架无积灰，物品摆放有序。	2分	每项1分，扣完为止
供应商提供的菜品份量不足、种类不足	4分	每项2分，扣完为止
每餐收回餐具，按除残渣→碱水刷→净水冲→消毒→保洁的顺序，及时进行清洗消毒，不隔餐、不隔夜。	4分	每项1分，扣完为止
清洗间清洁卫生，剩饭、菜渣及时清除。	2分	每项1分，扣完为止
公共餐具严格蒸汽消毒，餐具消毒后方可放入保洁柜内并有完整的消毒记录，未经消毒不得放入保洁柜。	2分	每项1分，扣完为止
保洁橱、调料橱、杂物橱按规定用途使用，不得混用，个人物品不得带入操作间。	2分	每项1分，扣完为止
从业人员熟练掌握食品卫生知识和个人卫生知识。	4分	每项2分，扣完为止
考核总分	100分	
注：服务期间所有人员均须持有有效的健康证，一经发现人员无健康证或健康证过期一次扣10分，2次扣完100分。		

3.2.3人员配置要求

采购包1:

无。

采购包2:

无。

3.2.4设施设备配置要求

采购包1:

无。

采购包2:

无。

3.2.5其他要求

采购包1:

无。

采购包2:

无。

3.3 商务要求

3.3.1 服务期限

采购包1:

自合同签订之日起365日

采购包2:

自合同签订之日起365日

3.3.2 服务地点

采购包1:

成都市双流区黄水镇卫生院（黄水院区（成都市双流区黄水镇柳灵街13号））。

采购包2:

成都市双流区黄水镇卫生院胜利院区（成都市双流区黄水镇宣城西路15号）。

3.3.3 考核（验收）标准和方法

采购包1:

由采购人组织，严格按照《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205号）的要求进行验收。

采购包2:

由采购人组织，严格按照《财政部关于进一步加强政府采购需求和履约验收管理的指导意见》（财库〔2016〕205号）的要求进行验收。

3.3.4 支付方式

采购包1:

分期付款

采购包2:

分期付款

3.3.5 支付约定

采购包1: 付款条件说明：按月支付，每月根据实际用餐人数及中标餐费标准据实结算，采购人自收到中标人开具的增值税普通发票后，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 50.00%。

采购包1: 付款条件说明：按月支付，每月根据实际用餐人数及中标餐费标准据实结算，采购人自收到中标人开具的增值税普通发票后，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 50.00%。

采购包2: 付款条件说明：按月支付，每月根据实际用餐人数及中标餐费标准据实结算，采购人自收到中标人开具的增值税普通发票后，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 50.00%。

采购包2: 付款条件说明：按月支付，每月根据实际用餐人数及中标餐费标准据实结算，采购人自收到中标人开具的增值税普通发票后，达到付款条件起 10 日内，支付合同总金额的 50.00%。

3.3.6 违约责任与解决争议的方法

采购包1:

按本项目采购合同约定执行。

采购包2:

按本项目采购合同约定执行。

3.4 其他要求

采购包1、采购包2均适用：★1、服务期限（因系统固化原因，3.3.1中服务期限不适用于本项目，服务期限以此为

准)：自合同签订之日起一年。★2、支付约定(因系统固化原因，3.3.5中支付约定不适用于本项目，支付约定以此为准)：按月支付，每月根据实际用餐人数及中标餐费标准据实结算，采购人自收到中标人开具的增值税普通发票后10个工作日内支付每月全款。服务期限内，总结算费用不超过本项目合同金额。★3、在本项目的履约过程中，如果出现安全事故(含配送过程中交通事故)，中标人将承担全部法律责任和赔偿所有经济损失。★4、供应商的报价应是完成本项目全部工作内容的价格体现，包括供应商完成本项目所需的一切费用。餐费、晚餐配送费、餐具回收、餐具清洗、餐具消毒、税费、税金和保险等费用以及招标文件规定的其他费用均应包含在报价中。★5、报价要求：5.1本项目最高限价：最高单价限价详见“3.2.2服务要求”中“一、服务清单”；供应商报价超过最高限价或最高单价限价的，按无效投标处理。5.2报价说明：(1)因系统固化原因，开标一览表以第六章投标文件格式《开标一览表(以此为准)》为准，系统在线填写的《开标一览表》不作为评审依据。供应商应按《开标一览表(以此为准)》的格式进行报价。(2)因系统固化原因，分项报价表以第六章投标文件格式《分项报价表(以此为准)》为准，系统在线填写的《分项报价表》不作为评审依据。供应商应按《分项报价表(以此为准)》格式进行报价。★6、中标供应商应在中标后30天内取得投入本项目经营场所所需的《食品经营许可证》等必需证照，并将证照复印件提交给采购人备案。在证照期限届满前应及时续办，中标供应商的《食品经营许可证》到期后30天内仍未办理的，采购人有权终止本合同。采购人有权检查和监督中标供应商在服务过程中是否存在违反上述约定的行为，中标供应商应无条件提供支持和配合。7、说明(本说明无需供应商进行响应)：针对招标文件第二章2.4.9中“投标人应按照客户端操作要求，对应招标文件的每项实质性要求，逐一如实响应”，除招标文件中的明确要求进行单独响应或承诺的实质性要求外，对于其他实质性要求，供应商在《投标(响应)函》中以“我单位完全接受和理解本项目采购文件规定的实质性要求”进行承诺即视为响应。8、说明(本说明无需供应商进行响应)：因系统固化原因，采购文件第二章《供应商须知前附表》中“响应产品属于中国政府采购网公布的《无线局域网认证产品政府采购清单》且在有效期内的，按《财政部国家发展改革委信息产业部关于印发无线局域网产品政府采购实施意见的通知》(财库〔2005〕366号)要求优先采购。”不适用于本项目。